

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 64 ngày 17/4/2018
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC
	Phòng

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02012018/HANKUK/2018

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU HANKUK

Địa chỉ: Thôn An Thái, xã An Vĩnh, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên

Email: 0904582008

Điện thoại: hankuk072016@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0900995372

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Ngày Cấp/Nơi

cấp: (đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **Sữa dừa lưới**

2. Thành phần: Nước, bột sữa nguyên chất, sữa bột tách kem, siro – ngô, dừa lưới cô đặc, đường, chất nhũ hóa, hương dừa, chất tạo màu tự nhiên (FD&C blue No.1 (INS132) và FD&C Yellow No.5 (INS102))

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 10 tháng kể từ ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hộp polyethylene resin. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y Tế.

- Quy cách đóng gói: 200ml/ hộp.

- Bảo quản trong điều kiện khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):

- Công ty: Yonsei University dairy.

- Địa chỉ: 829 Eumbong-ro, Eumbong myun, Asan-si, Chungcheongdamdo, Korea.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 6-2: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 22 tháng 03 năm 2018

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



NGUYỄN THỊ NGỌC

Nhãn phụ

1. Tên sản phẩm: Sữa dừa lười

2. Thành phần: Nước, bột sữa nguyên chất, sữa bột tách kem, siro – ngô, dừa lười cô đặc, đường, chất nhũ hóa, hương dừa, chất tạo màu tự nhiên (FD&C blue No.1 (INS132) và FD&C Yellow No.5 (INS102))

3. Quy cách bao gói:

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong hộp polyethylene resin. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y Tế.
- Quy cách đóng gói: 200ml/ hộp.

4. Hạn sử dụng: 10 tháng kể từ ngày sản xuất và hạn sử dụng in trên bao bì

5. Hướng dẫn sử dụng - bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm dùng để uống trực tiếp. Sản phẩm không chứa chất bảo quản, nên sau khi mở hộp nên bảo quản trong tủ lạnh hoặc dùng hết ngay. Trong sản phẩm có thể xuất hiện chất lắng ở dưới, nhưng đó không phải là có vấn đề về chất lượng, chỉ cần lắc lên và sử dụng.
- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng mặt trời.

6. Xuất xứ và Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hoá:

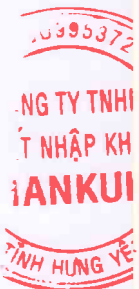
a. Xuất xứ: Hàn Quốc

- Công ty: Yonsei University dairy.
- Địa chỉ: 829 Eumbong-ro, Eumbong myun, Asan-si, Chungcheongdamdo, Korea.

b. Thương nhân nhập khẩu và chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa:

- CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU HANKUK
- Địa chỉ: Thôn An Thái, xã An Vĩnh, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên.
- Hotline: 0904582008
- Email: hankuk072016@gmail.com

7. Số TCB: 02012018./HANKUK/2018



NHÃN CHÍNH SẢN PHẨM



Mã số mẫu / Sample ID: 1712214-01

BN: 171207035

Trang / Page: 1 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU HANKUK

Địa chỉ / Address : Thôn An Thái, Xã An Vĩnh, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Sữa hương dừa

Mô tả mẫu / Sample description : Sữa đựng trong hộp giấy

Nền mẫu / Matrix : Sữa

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 07/ 12/ 2017

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 14/ 12/ 2017

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Béo tổng	2.05	0.05	g/100ml	Ref. AOAC 996.06
Độ ẩm	84.2	0.05	g/100ml	Ref. AOAC 950.46
Protein (Nx5.71)	3.10	0.05	g/100ml	Ref. AOAC 928.08
pH	6.45			TCVN 4835:2002
Total Carbohydrate	10.1		g/100ml	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003)
Năng lượng	71		Kcal/100ml	Calculated Value (FAO, Food & Nutrition P. 77, 2003)
Đường tổng (as Saccharose)	9.8	0.5	g/100ml	Ref. EC 152- 2009
Chì (Pb)	KPH	0.02	mg/L	Ref. AOAC 986.15 & SMEWW 3125, 2012 (*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

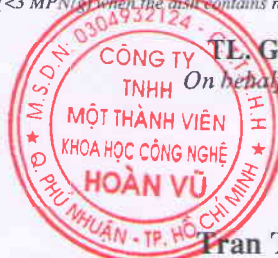
Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa /

According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Diep Thi Hong Tuoi



TL. Giám đốc
On behalf of director

Tran Thai Vu



Mã số mẫu / Sample ID: 1712214-01

BN: 171207035

Trang / Page: 2 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU HANKUK

Địa chỉ / Address : Thôn An Thái, Xã An Vĩnh, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Sữa hương dừa

Mô tả mẫu / Sample description : Sữa đựng trong hộp giấy

Nền mẫu / Matrix : Sữa

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 07/ 12/ 2017

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 14/ 12/ 2017

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
Aflatoxin B1	KPH	0.1	µg/L	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)
Total Aflatoxins (B1,B2,G1,G2)	KPH	0.4	µg/L	HD.TN.007 (Ref. AOAC 2005.08 (LC/MS/MS)) (*)
Ochratoxin A	KPH	2.0	µg/L	Ref. Anal. Bioanal. Chem. (2010) 397, 765-776

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

(*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), less than 3 MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Diep Thi Hong Tuoi



Mã số mẫu / Sample ID: 1712214-01

BN: 171207035

Trang / Page: 3 / 3

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM ANALYTICAL RESULTS



Khách hàng / Client : CÔNG TY TNHH XUẤT NHẬP KHẨU HANKUK

Địa chỉ / Address : Thôn An Thái, Xã An Vĩnh, Huyện Khoái Châu, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Tên mẫu / Sample name : Sữa hương dưa

Mô tả mẫu / Sample description : Sữa đựng trong hộp giấy

Nền mẫu / Matrix : Sữa

Ngày nhận mẫu / Date of sample received : 07/ 12/ 2017

Ngày trả kết quả / Date of result delivered : 14/ 12/ 2017

Chỉ tiêu phân tích Test Parameter(s)	Kết quả Result	LOD	Đơn vị Unit	Phương pháp Method
<i>Streptococci faecal</i>	KPH	1	CFU/ml	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	KPH	1	CFU/ml	Ref. ISO 16266:2006
<i>Coliforms</i>	KPH	1	CFU/ml	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)(*)
<i>Clostridium perfringens</i>	KPH	1	CFU/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
<i>Escherichia Coli</i>	KPH	1	CFU/ml	TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)(*)
<i>Staphylococcus aureus</i>	KPH	1	CFU/ml	Ref. AOAC 975.55
Tổng số nấm men, nấm mốc	KPH	1	CFU/ml	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
Tổng số vi sinh vật hiếu khí	KPH	1	CFU/ml	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)(*)

Ghi chú / Note:

KPH / N.D: Không phát hiện / Not - Detected; LOD: Giới hạn phát hiện / Limit of Detection.

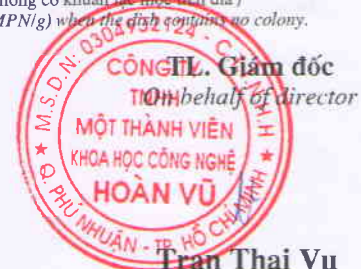
(*) Chỉ tiêu được Vilas (ISO/IEC 17025:2005) công nhận / The parameter is accredited by Bureau of Accreditation (VILAS).

(i) Chỉ tiêu được Cục An Toàn Thực Phẩm (Bộ Y Tế) công nhận. / The parameter is accredited by Vietnam Food Administration (Ministry of Health).

(ii) Chỉ tiêu được Cục Quản Lý Chất Lượng Nông Lâm Sản và Thủy Sản (NAFIQAD) công nhận. / The parameter is accredited by National Agro - Forestry - Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).

Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), nhỏ hơn 3 MPN/g (<3 MPN/g) khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa / According to the test method, the result is expressed as less than 1 CFU/ml (<1 CFU/ml), less than 3MPN/g (<3 MPN/g) when the dish contains no colony.

Phụ trách phòng thí nghiệm
Officer in charge of laboratory



MS. Diep Thi Hong Tươi

Trần Thái Vũ